

Chardonnay Sanford & Benedict Tyler winery

Región y Denominación

Santa Rita Hills, Santa Barbara County, California

Uva

100% Chardonnay

Producción

Cultivo

Orgánico

Filosofía

Justin Tyler Willet tiene 24 años cuando decide lanzar los vinos Tyler en 2005. Justin es un aficionado de las vides viejas, y busca producir vinos puros y delicados. Considerando que la producción empieza a la raíz, se enfoca en buscar los suelos más adecuados para vides viejas de Chardonnay y Pinot Noir. Su relación al viñedo es pura, como sus vinos: busca reducir lo más posible la huella humana en el proceso de producción. Compró terrenos en Santa Rita Hills, cerca de Santa Barbara. Allí, la zona tiene una combinación única de sedimentos marinos, el aire fresco del océano, una temporada cálida larga que son condiciones ideales para uvas de Pinot Noir y Chardonnay. Su Chardonnay se ubica en la parte oeste del dominio, con suelos más ligeros y donde entra la neblina. El Pinot Noir esta al este con suelos más ricos en arcilla. Tyler opta por una producción reducida y más sostenible, separando sus vides de 1 a 2 metros, así deja hablar la tierra sola.

Estilo

El Chardonnay Sanford & Benedict es encantador. Ofrece notas de pera, ralladura de cítricos y crema de almendras. En boca es de cuerpo medio, puro, con buena amplitud de paso. El final es delicadamente calcáreo dado a las tierras marinas donde crece la uva. Se dejó sobre lías durante 10 meses antes de volver al depósito para unos meses más de crianza.



CLIMATS

